

Touraine Sauvignon Sol Air



VIGNOBLES
EDONIS
LE VAL DE LOIRE ÉVEILLE VOS SENS



SITUATION : Les raisins sont récoltés sur deux parcelles de vieilles vignes situées sur les coteaux du Cher.

TERROIR : Les raisins sont récoltés sur un terroir argilo-calcaire et sélectionnés pour leur superbe aptitude à la maturation.

VINIFICATION : Suivi des maturités par dégustations régulières de baies. Vendange des raisins sur des profils aromatiques de type fruits murs. Macération pelliculaire de 12 heures, puis pressurage en douceur et débourbages légers permettant une conservation du potentiel aromatique. Vinification traditionnelle.

ÉLEVAGE : Élevage sur lies fines avec batonnage régulier (8 à 10 mois) avant mise en bouteille en juillet.

CÉPAGES : Sauvignon blanc 100%

SERVICE : Servir légèrement frais (12 -14°C).

ACCORDS GOURMANDS : Servir avec des poissons en sauce ou grillés (bar), viandes blanches (poule de Bresse sauce crémée), foie gras poêlé, ainsi que des fromages de chèvre affinés.



Robe or dorée.



Nez exubérant mêlant épices, agrumes confits, fruits exotiques (ananas, mangue) notes empyreumatiques (pain grillé) et une subtile minéralité.



Bouche charnue, volumineuse et chaleureuse, bien équilibrée entre douceur et fraîcheur. Finale puissante et onctueuse, sur des notes grillées et toastées.

www.lesvignoblesedonis.com